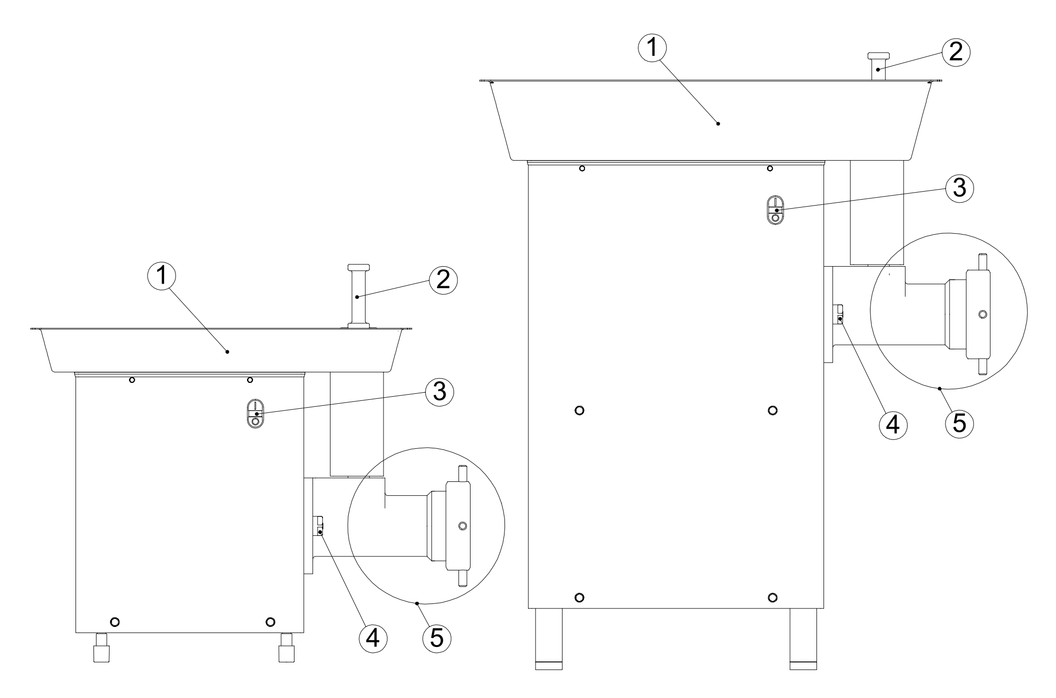
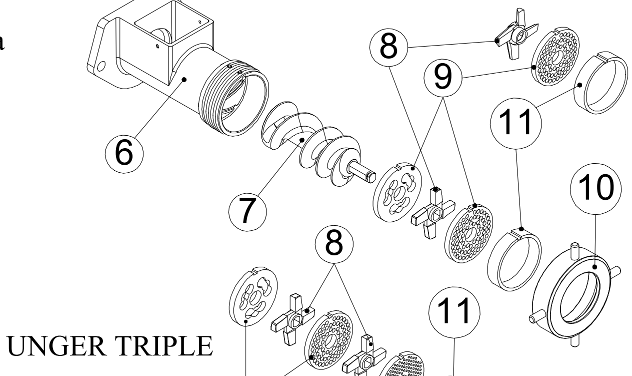
MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELOS TM-TMP 114



1. Bandeja
2. Maza
3. Interruptor
4. Tuerca fijación boca
5. Grupo boca
6. Boca
7. Espiral
8. Cuchilla
9. Placa
10. Tuerca
11. Casquillo boca

UNGER DOBLE UNGER SIMPLE



UNGER TRIPLE

1.-DESCRIPCION DE LA MAQUINA

Se trata de una picadora, que se utiliza para transformar trozos de carne fresca en carne picada. Dispone de una bandeja (1), donde se deposita la carne que se quiere picar, con un orificio por donde introducir la carne hacia la boca (6), que es donde se produce el proceso de picado, mediante una espiral (7) que arrastra la carne hasta la cuchilla (8) que la corta, y la placa (9), por cuyos orificios sale al exterior la carne ya picada.

2.-INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

En la boca de la picadora, el diámetro de los taladros en la última placa hacia la salida debe ser < 8 mm. El espesor de esta última placa debe se > 5 mm. No será aceptada ninguna responsabilidad en caso de daños por incumplimiento de punto anterior.
La picadora está equipada con dispositivos de seguridad para la prevención de accidentes:

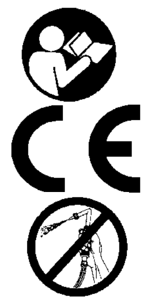
2.1.-DISPOSITIVOS ELECTRICOS: (modelos CE)

1. Los pulsadores (3) trabajan a baja tensión.
2. Cuando se reinstaura la corriente eléctrica, después de una interrupción de suministro, la máquina no se pone en marcha automáticamente, es necesario presionar el pulsador blanco de marcha (3) para poner la máquina de nuevo en funcionamiento.
3. Los cables de toma de tierra, de color verde y amarillo, tienen la misma sección que los cables con mayor sección de la máquina.
4. Los componentes eléctricos situados en el interior de la máquina están protegidos de acuerdo a IP 33. Los situados en el exterior de la máquina están protegidos de acuerdo a IP 67.

2.2.-DISPOSITIVOS MECANICOS:

1. La bandeja (1) tiene un protector que impide que los dedos de la mano del usuario lleguen hasta la espiral (7) si accidentalmente se introducen por el cuello de la bandeja.
2. Con cada máquina se suministra una maza de plástico (2) que el usuario debe utilizar para introducir la carne hacia la boca sin peligro.

2.3.-SIMBOLOS



Es obligatorio leer todo el manual de instrucciones antes de realizar ninguna operación en la máquina.

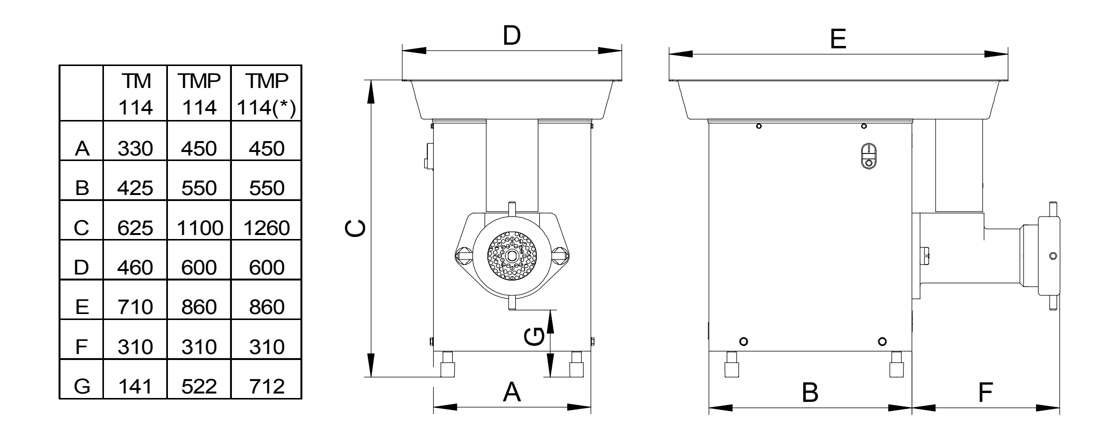
Máquina conforme con la Directiva Europea sobre máquinas: 89/392/CE, 91/368/CE, 93/44/CE, 93/68/CE (los modelos comercializados en la Unión Europea).

No utilizar agua a presión para limpiar la máquina.

3.-INSTALACION

3.1.-INSTALACION EN EL LUGAR DE TRABAJO

La picadora debe instalarse en un soporte estable y liso, con suficiente resistencia para aguantar el peso.



	TM 114	TMP 114	TMP 114(*)
A	330	450	450
B	425	550	550
C	625	1100	1260
D	460	600	600
E	710	860	860
F	310	310	310
G	141	522	712

(*) TMP 114 Con altura especial.

3.2.-CONEXION A LA RED ELECTRICA ¡ATENCION!

1. **Asegurarse de que el voltaje del suministrador principal coincide con el que se indica en la placa de características de la máquina.**
2. La base del enchufe debe estar a una altura del suelo entre 0’6 m y 1’9 m, y debe quedar a la vista del usuario para que pueda verificar que la máquina está desenchufada antes de proceder a su limpieza.
3. La máquina ha de conectarse siempre a una base de enchufe con toma de tierra.
4. No conectar ni hacer funcionar la máquina si el cable o el enchufe están dañados.
5. El fusible de la base del enchufe será de una intensidad entre 3 y 16 amperios.
6. La máquina debe estar conectada a un diferencial.
7. Si se requiere un cambio de voltaje de 400v. a 230v. o viceversa, consultar el apartado 10.
8. Hay que verificar que el sentido de giro sea el correcto, o sea, en sentido contrario a las agujas de reloj, tal y como indica la flecha situada en el frontal de la máquina; si no fuera así, intercambie dos de las fases del enchufe para cambiar el sentido de giro.

4.-UTILIZACION ¡ATENCION!

1. **No tratar de utilizar la máquina sin haber sido instruido previamente.**
2. **No hacer funcionar nunca la máquina en vacío, ya que provocaría un deterioro prematuro de la placa y la cuchilla, lo que afectaría a un buen picado de la carne.**
3. **Si se utilizan varias placas, han de estar emparejadas con su cuchilla correspondiente; no intercambiar estos elementos ya que la calidad del picado se vería afectada.**
4. **Esta máquina permite únicamente picar carne fresca o semicongelada.**
5. **Condiciones de utilización: Temperatura: 5 - 40º C / Humedad: 30 - 95%**
6. **Observe que la boca está bien colocada y la tuerca de fijación (4) bien apretada antes de poner en marcha la picadora.**

4.1.-OPERACION DE PICADO:

1. Coloque una bandeja o papel debajo del Grupo Boca (5) de salida del producto.
2. Levante la maza (2) y coloque la carne en el orificio de entrada de la bandeja (1).
3. Presionando el pulsador blanco de marcha (3) (o girando el interruptor, según modelos), la picadora empieza a funcionar.
4. Utilice siempre la maza (2) para ayudar a la carne a bajar por el orificio de la bandeja (1).
5. Después de haber picado la cantidad de carne deseada, presione el pulsador de parada rojo (3) (o girando el interruptor, según modelos), para parar la picadora.

ATENCION: Nunca sobrecargue la máquina.

5.-LIMPIEZA

ATENCION: Antes de toda limpieza y mantenimiento, desconectar la picadora de la red.

Para su limpieza, todas las superficies sobre las cuales pueden acumularse desechos del producto son fácilmente accesibles tras un cómodo desmontaje de algunos elementos. Utilice un trapo humedecido en una solución de agua enjabonada. No utilice productos químicos disolventes ni abrasivos. Aclarar y secar.

Para una correcta limpieza es necesario desmontar el grupo boca (5) y los elementos que lo componen siguiendo las instrucciones de este apartado.

5.1.-DESMONTAJE DEL GRUPO BOCA (5) Y SUS ELEMENTOS:

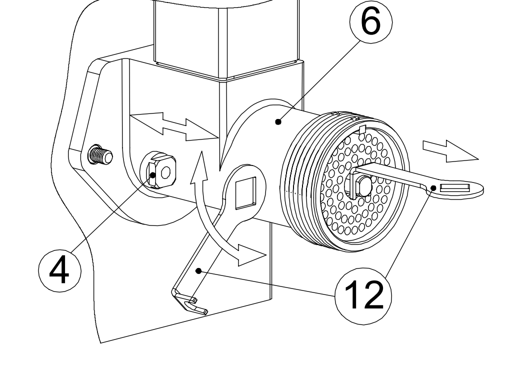
ATENCION: Antes de realizar esta operación, desconectar la picadora de la red.

1. Soltar las tuercas de fijación (4) con la llave especial (12) que se suministra con la maquina. (Ver dibujo página 5)
2. Tirar ligeramente del grupo hacia fuera, hasta sacarlo en su totalidad.
3. Desenroscar la tuerca (10), sacar el casquillo (11) y utilizar la llave especial (12) para sacar con cuidado la placa (9), la cuchilla (8) y la espiral (7). (Ver dibujo página 5)

5.2.-MONTAJE DEL GRUPO BOCA (5) Y SUS ELEMENTOS:

1. Colocar la boca (6) y fijarla mediante las tuercas (4), con la llave especial (12) como se indica en el dibujo:
2. Introducir la espiral (7).

SIMPLE CORTE
3. Colocar la cuchilla (8).
4. Colocar la placa (9).
5. Colocar el casquillo (11).
DOBLE – TRIPLE CORTE
3. Colocar la placa interna (9), la cara de corte contra la cuchilla, no al revés.
4. Colocar la cuchilla (8).
5. Colocar la placa (9).
6. Repetir puntos 4 y 5 en caso de triple corte.
7. Colocar el casquillo (11).



8. Colocar la tuerca (10) roscando en el sentido de las agujas de reloj.

MUY IMPORTANTE: En esta operación se debe apretar la tuerca (10) ligeramente, sin realizar fuerza, para no provocar un deterioro prematuro de la placa y la cuchilla por una presión excesiva (recomendación de los mejores fabricantes de placas y cuchillas).

5.3.-FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA:

Para garantizar una máxima higiene, aconsejamos limpiar todos los días las partes o piezas directamente en contacto con los productos alimenticios. Limpieza completa de la máquina: una vez por semana. Una vez haya montado la máquina tras la limpieza, cúbrala con una tela limpia.

6.-POSIBLES IRREGULARIDADES

6.1.-Problema: La picadora no se pone en marcha.

1. Comprobar si hay corriente en la base del enchufe.
2. Comprobar que el voltaje de la base del enchufe coincide con el de la placa de características de la máquina.
3. Si los apartados anteriores son correctos, avisar al distribuidor autorizado.

6.2.-Problema: Comienzo lento del motor o recalentamiento.

1. Comprobar que el voltaje de la base del enchufe coincide con el de la placa de características de la máquina.
2. Si es correcto, avisar al distribuidor autorizado.

6.3.-Problema: No se consigue un corte bueno.

1. Comprobar que la cuchilla y la placa estén en buenas condiciones. Si no es así, proceder a la sustitución de ambas piezas (nunca intercambiar placas o cuchillas usadas con otras nuevas).
2. Verificar que la boca (6) se ha introducido correctamente hasta el fondo de su alojamiento en la máquina, y que la tuerca (10) realiza la presión sobre el casquillo (11) y no sobre la boca (6).
3. No apretar en exceso la tuerca (10), ya que provoca un desgaste prematuro de la placa y la cuchilla, y un mal picado del producto.

7.-NIVEL SONORO

La máquina mantiene un nivel acústico por debajo de los 70 decibelios.

8.-RESPONSABILIDAD

No será aceptada ninguna responsabilidad en caso de daños debidos a uso inadecuado, manejo defectuoso, modificaciones estructurales, supresión de elementos protectores o uso de repuestos y otros accesorios que no sean los originales del fabricante. El vendedor no se responsabilizará hacia el comprador por defectos ocasionados por el desgaste natural de la máquina.

9.-CARACTERISTICAS TECNICAS:

Motor:	TM 114:	III:	5,5 cv.	230/400v..	50Hz.
	TMP 114:	III:	5,5 cv.	230/400v.	50Hz

ATENCION: Estos datos pueden variar debido a las peculiaridades del suministro eléctrico de cada país. Consulte la placa de características de la máquina antes de conectarla a la red.

Seguridad:

1. Protector en el orificio de entrada de la bandeja (1) y maza (2) para introducir la carne por dicho orificio.
2. Sistema 24 v. baja tensión, pulsador marcha - paro y no puesta en marcha involuntaria de la máquina tras un corte de corriente en los modelos CE.

Acabado: Acero inoxidable 18/8.

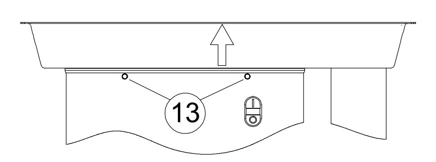
MOD.	TM 114	TMP 114
Diámetro de boca mm	114	114
Producción horaria (Kg./h)	1.100	1.100
Peso neto en Kg.	93	121

NOTA: Las especificaciones pueden ser modificadas sin previo aviso.

10.-ANEXO PARA SERVICIO TECNICO: CAMBIO DE VOLTAJE EN TRIFASICO

ATENCION: Antes de realizar esta operación, desconectar la picadora de la red.

Para cambiar de 400v. a 230v. o de 230v. a 400v., proceder de la siguiente manera:

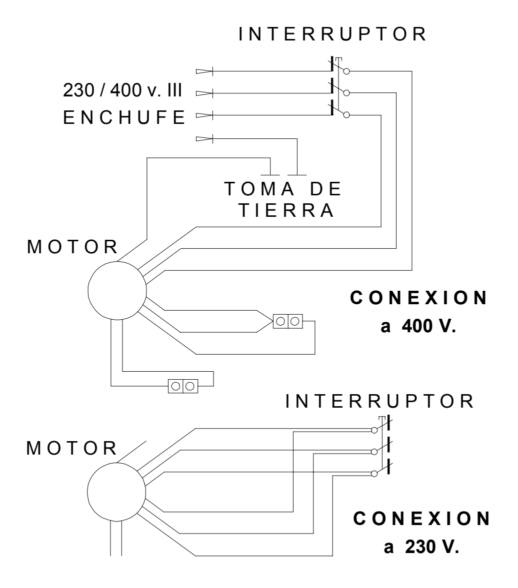


1. Levantar la bandeja, quitando los cuatro tornillos (13) que se indican en el dibujo:
2. En la salida del motor sustituir la conexión de 400v. por la de 230v. o viceversa según el voltaje deseado. Ver el esquema eléctrico trifásico (pag. 8).
3. En modelos “CE”, cambiar el cable de entrada al transformador de 400v. a 230v. o viceversa según el voltaje deseado. Ver el esquema eléctrico trifásico (página 8).
4. Volver a colocar la bandeja fijando los cuatro tornillos (13).

IMPORTANTE: Tanto el motor como el transformador deben quedar conectados al mismo voltaje.

Después del cambio, el nuevo voltaje debe aparecer marcado en vez del antiguo en la placa de características de la máquina.

ESQUEMA ELECTRICO III



ESQUEMA ELECTRICO III MODELO CE

